

Viernes,
20 de julio de 2012

LA RAZÓN



Enfundado en su traje negro, Bale llega dispuesto a arrasar y volver a conquistar la taquilla

del verano (finde)

Batman como una moto



Christopher Nolan culmina su trilogía sobre el superhéroe con «El caballero oscuro. La leyenda renace» P.64-65



TEATRO

Una Electra con sed de justicia

La actriz estrena en el Festival de Teatro Clásico de Mérida una versión terrenal del texto de Eurípides junto a Fran Perea y bajo la dirección de José Carlos Plaza. P. 74-75



GENTE

Primer baño de Bustamante y Paula

El cantante y la actriz repiten, un año más, en Ibiza. La pareja, asidua a la isla pitiusa, comenzó ayer sus vacaciones y demostró que siguen tan enamorados como siempre. P. 78



COMER

Roncero, el chef multisensorial

Diseño, tecnología y gastronomía se unen en la nueva sala de Paco Roncero, que permite generar atmósferas cromáticas y aromáticas mientras se disfruta de sus platos. P. 83



REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:
Josefa Valcárcel, 42 - 28027 Madrid.
Teléf.: 91.324.70.00 Fax: 91.324.94.51.
Teléfono de Atención al lector 91.837.27.25 www.larazon.es

DELEGACIONES: CATALUÑA: Avenida Diagonal, 662-664
- 08034 Barcelona. Teléf.: 93.240.59.60.
COMUNITAT VALENCIANA: Plaza del Ayuntamiento 19.
7°C 46002 Valencia. Teléf.: 963.52.49.77.

CASTILLA Y LEÓN: Santiago 19-21, 1°C 47001 Valladolid.
Teléf.: 983.36.28.09.
REGIÓN DE MURCIA: Avda. de La Libertad 1, entresuelo B.
30009 Murcia. Teléf.: 968.28.69.60.

ANDALUCÍA: Gonzalo Bilbao 23-25, 2º. 41003 Sevilla. Teléf.: 954367700.
VENTA EN PORTUGAL: de Lunes a Domingo 1.50 €
Imprime: Lagarsa (Madrid), Diario Mediterráneo (Castellón), GPD
(Barcelona), Inicativas (Córdoba), D.L. M-50134-2003

A bordo de la nave de Roncero

Su taller inteligente lleva al comensal a una experiencia multisensorial

Tatiana Ferrandis - Madrid

TECNOLOGÍA AVANZADA

La cita es en La Viga, un restaurante situado en el número 16 de la calle Aduana, la barra en la que Paco Roncero desayuna cada mañana desde hace 21 años, situada a escasos metros de la puerta de atrás de El Casino de Madrid. Tras atravesar diversas dependencias jamás visitadas por la mayoría de los mortales, llegamos a nuestro destino: el nuevo taller de Paco Roncero, accesible sólo para unos pocos mediante invitación exclusiva: una entrada con la frase: «Todavía puedes emocionarte», con aroma agradable e intenso, y un código que permite descargarse un video en el móvil. «Se trata de un espacio único cuyo espíritu no es el de ser un restaurante, sino la creatividad», explica el chef.



La sala cuenta con una estética cuidada diseñada bajo criterios de sostenibilidad y un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales, que ofrece la posibilidad de generar atmósferas cromáticas, así como controlar la temperatura y la humedad relativa, aromatizar el ambiente y ofrecer experiencias acústicas adaptadas.

Luz y sonido

Según nos acomodamos, escuchamos un latido de corazón de fondo—en él se sitúan las emociones—, prosigue—antes de comenzar un tributo virtual al agua—un aroma a tierra mojada inunda el espacio, mientras unas pantallas pro-

yectan las imágenes de las olas que rompen en las rocas—y al aceite.

Una de las paredes es una oleoteca con 216 probetas de aceites de oliva. De ahí que comencemos la experiencia multisensorial con una cata comestible de tres clases de oro líquido—arbecuina, de Castillo de Canena, picudo, de Valdeorrana y koroneiki, de La Boella—, que catamos tras servir unas gotas en unas láminas de obulato y mojarlo tres veces en un jarabe de azúcar. «La gastronomía está por encima del diseño y la tecnología», asegura Roncero al tiempo que nos preparamos un bloody mary e Hisia hace de las suyas. El vaso comenzó a dar vueltas solo y en ella apare-

Tiene seis metros de largo y está fabricada en keraon, un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1.200 °C. A su alrededor, los comensales, sentados en taburetes ergonómicos, viven una experiencia multisensorial.

Proyecta platos y cubiertos y peces que nadan, entre otras imágenes, mientras disfrutan de una moluscada, o toman temperatura antes de recibir los bocados calientes.



LA RAZÓN

JOYAS CULINARIAS

INNOVACIÓN EN CADA BOCADO

De este espacio de I+D recién inaugurado, que activa cada uno de los sentidos del comensal a lo largo de un guión culinario, saldrán ideas «que generen emociones», asegura el chef. Recetas que, poco a poco, ocuparán la carta de La Terraza de El Casino de Madrid.



Filipinos de chocolate blanco y foie. Gran juego de sabores



El risotto de yogur con toques cítricos fue uno de los platos más aplaudidos



La paella de aceite de oliva. Elabora los granos con una jeringuilla

cieron proyectados los platos y los cubiertos virtuales. Llegaron los «snacks», acompañados de una copa de champán André Clouet, recomendado por la sumiller María José Huertas, entre ellos, bizcocho de remolacha y yogur, obulato de kikos con guacamole, bombón de maracuyá y coco, huevos de maíz rellenos de consomé ahumado, comete de panceta ibérica relleno de tartar de ostras y coulis de fresas con helado de parmesano.

Continuamos con la versión del chef del ramen y la popular sopa «japo», elaborada con panceta a baja temperatura, huevo escalfado y verduras—con una jeringuilla hacemos los fideos con una emulsión de aceite de oliva hojiblanca y anguila ahumada—. De poste, aromas de Madrid, un homenaje al paraíso dulce de la capital hecho con una cúpula elaborada con caramelos violeta que envuelve una sopa de vino tinto sobre

una crema de orujo y canutillos. Y, para terminar, un bocado de chocolate sobre el que volcamos pralinés de almendras de colores. Sin palabras.

«Realizaré cuatro temporadas al año con experiencias sensoriales diferentes. Hemos partido de cero, porque no tenemos ningún referente en el mundo. No busco rentabilidad, sólo quiero que la gente lo disfrute», concluye el chef. Lo haremos.

NOMBRES PROPIOS

De los talleres de I+D de los grandes chefs salen las recetas que han dirigido a la gastronomía española a la cima de la vanguardia mundial. Comprobado que después de Ferran Adrià hay vida. Joan Roca, Arzak, Pellicer, Aduriz y Martínez Alija, entre otros, se encierran durante horas para estudiar platos e ingredientes que luego comparten para seguir siendo los maestros.



XAVIER PELLICER

Estudia la agricultura biodinámica (judías, tomates...). «Que se mueve según el calendario lunar y el ciclo natural del producto, que considera un ser vivo», dice.



ANDONI LUIS ADURIZ

El chef colabora desde hace años con el centro tecnológico Azti-Tecnalia. La gama de alimentos en spray, que fabrica la empresa alavesa New Food Spray, es uno de sus creativos resultados.